



## Aperitivo de recepción

### Copa de aperol spritz



## Cóctel

### Aperitivos fríos

Vasito de ensaladilla rusa con mayonesa de kimchi

Crostini de camembert, praliné y curry

Cucharín de pulpo y pipirrana

Blinis de salmón ahumado y queso de oveja

Canastitas de crema de aguacate y trucha

Tartar de salchichón de Málaga en pan cristal





## Aperitivos calientes

- Saquitos de rabo de toro  
Empanadillas de atún con pisto  
Croquetas de puchero  
Samosas de morcilla ibérica servidas con chutney de peras  
Pincho de tortilla de patata con chistorra  
Portobellos gratinados con gruyère y almendras





## Córner Tex Mex



Mini burger, de pollo, y ternera  
Nachos con guacamole, cheddar y bacon  
Mix de tacos





## La Dolce Vita



Focaccia al gusto  
Malfatti de espinacas, ricotta  
Y salsa pomodoro  
Brochetas caprese con mozzarella de búfala





## Fusión asiática



Samosas indias  
Tikka masala chicken sticks  
Couscous con ratatouille de verduras





## Platos infantiles a elegir tres y postre

Mini Perritos  
Chicken Fingers  
Croquetas Variadas  
Mini Cheese Burger  
Nuggets de Pollo  
Fish & Chips  
Brownie con Frosting de Nutella





## Barra de bebidas durante el cóctel

Vino blanco verdejo, tinto rioja  
Cerveza, cerveza sin alcohol,  
Refrescos,  
Agua mineral





## Recena



Mini perritos con cebolla y patatas crispy

Selección de mini brioche





# Barra libre

Ginebra: larios

Ron: brugal

Vodka: absolut

Whiskey: ballantine's

Coca cola, tónica schwepes, fanta naranja y limón,  
seven up

Duración 2 horas





## El presupuesto incluye:

Prueba de menú  
cóctel  
tres puestos de comida  
recena  
barra libre  
mobiliario, mantelería blanca,  
cristalería, menaje  
camareros, chef y personal de cocina



Precio menú: 125€/invitado

Precio menú infantil: 30€/niño

\*los precios no incluyen iva\*